RISTORANTE "IL PLATANO"
ALBERGO QUATTRO FONTANE

B U F F E T FERRAGOSTO
14 AGOSTO 2011

♣♣♣♣♣♣♣♣

APERITIVO DELLA CASA
HOUSE' APERITIF

♣♣♣♣♣♣♣♣

CAPPE SANTE GRATINATE
PILGRIM SCALLOPS
MEDAGLIONI DI ASTICE IN BELLAVISTA
SPINY-LOBSTER 'EN BELLE VUE'
CODE DI SCAMPI E SARDINE IN SAOR
ROW SCAMPI AND SARDINES MARINATEDWITH COOKED ONIONS
BACCALA' MANTECATO CON POLENTA
SALT COD 'VENITIAN SPECIALITIES'
'SARDINE RIPIENE GRATINATE
STUFFES GRATINED SARDINES
MOSCARDINI IN UMIDO
STEWED CURLED OCTOPUS
"PEOCI" GRATINATI
GRATINETED MUSSELS

♣♣♣♣♣♣♣♣

FIORI DI ZUCCHINE RIPIENI
STUFFED COURGETTE FLOWERS
RATATOUILLE DI VERDURA
VERDURE FARCITE
STUFFED VEGETABLES

♣♣♣♣♣♣♣♣

SU ORDINAZIONE A SCELTA - ON ORDER CHOICE OF

CAPPE LUNGHE SALTATE
SAUTED LONGH HOOD
PACCHERI SU CREMA DI FAGIOLI E "PEOCI"
"PASTA" CREAM OF BEANS AND MUSSELS
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E RUCOLA
SPAGHETTI WITH CARPET-SHELLS

♣♣♣♣♣♣♣♣

PESCE E CARNE ALLA BRACE NEL NOSTRO CAMINO
GRILLED MEAT AND FISH ON THE CHARCOALS

♣♣♣♣♣♣♣♣

DOLCI AL CARRELLO
HOME MADE CAKES
FLUTE DI VIN DOLCE

€ 65,00

PER PRENOTARE
TELEFONO - 041-5260227 FAX - 0415260726 E-MAIL : info@quattrofontane.com